

# 品質・貯蔵・加工で高付加価値をつけます

流通加工研究室

## 令和8年度の主要な研究課題の概要

### 〇クリ果実の長期冷蔵技術と焼き栗の長期冷凍技術の開発 (R5~8)

生クリの品質を維持した冷蔵貯蔵技術を開発します。また、焼き栗では、品質を維持したまま冷凍し、家庭で解凍し美味しく食べられるような商品づくりに取り組みます。



貯蔵中生クリと 焼き栗加工

### 〇カンショ高付加価値化に向けたオーガニック栽培技術と特徴ある

#### 新品種に適する干しいも加工技術の開発 (R4~8)

有機栽培生産が見込める「あまはづき」、果肉色に特徴があり差別化が期待できる「ほしあかね」(果肉色：淡橙黄)と「ふくむらさき」(果肉色：紫)に最適な加工技術を開発します。(共同：農業研究所)



「ほしあかね」と「ふくむらさき」

### 〇カンショ「べにはるか」輸出拡大に向けた品質劣化要因の解明 (R7~8)

カンショの生産～貯蔵・流通の各過程において、腐敗を引き起こす要因及び表層部の品質劣化要因について明らかにします。輸出後のロス率を低減させるとともに、高品質なカンショの輸出実績拡大を目指します。

(共同：営業戦略部県産品販売課)



農産物輸出の拡大と輸出後の問題解決

## 令和7年度の主な成果

### 『かんしょ「ほしあかね」及び「ふくむらさき」の干しいも加工特性』(技術情報)

県内では「べにはるか」を中心とした干しいも生産が盛んであり、付加価値の高い商品が求められています。特徴的な肉色を帯びる「ほしあかね」及び「ふくむらさき」は乾燥中の性質を調査した事例が少ないことから、両品種の乾燥過程(恒温恒湿器[10℃設定、湿度成り行き])における特性を明らかにしました。

その結果、「ほしあかね」は「べにはるか」と比べて乾燥しやすく、乾燥終了の目安となる  $A_w0.81$  以下に短時間で至りますが、「ふくむらさき」は時間を要することが分かりました。また同じ水分活性値の場合、「ふくむらさき」は「ほしあかね」及び「べにはるか」と比べて硬いことが明らかになりました。

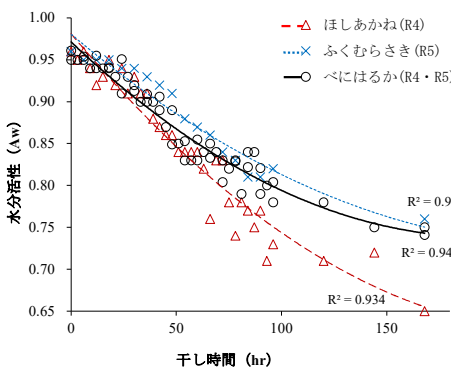


図1 乾燥時間の経過による干しいも水分活性の変化

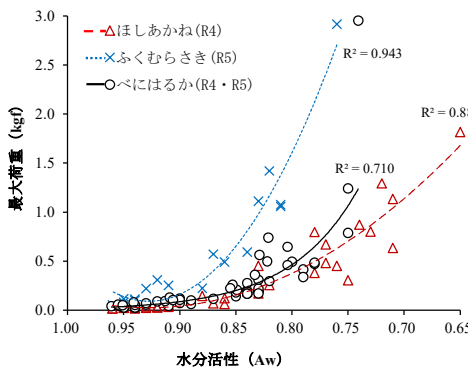


図2 干しいもの水分活性と硬さの関係

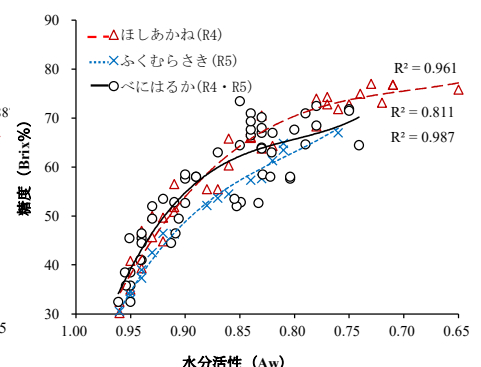


図3 干しいもの水分活性と糖度の関係

## 今後の方向

1. 農産物の品質や成分を活かした販売に向けて研究を行い、高付加価値化を図ります。
2. 貯蔵技術の開発により、鮮度保持や需要に合わせた販売など、有利販売につなげます。
3. 新たな加工品や加工方法の開発により、付加価値を高め、より儲かる農業を目指します。